



I Simpósio de Rotulagem de Alimentos CRQ-IV

Fiscalização e Monitoramento de Alimentos

Deise Ap. Pinatti Marsiglia

Centro de Alimentos – Instituto Adolfo Lutz



**SECRETARIA
DA SAÚDE**





❑ Laboratório Central
de Saúde Pública do
Estado de São Paulo

❑ Instituto de Pesquisa



HISTÓRICO

- ☐ 1º Lab. de Saúde Pública do Brasil
- ☐ Maior Laboratório de Saúde Pública da América Latina
- ☐ Origem em 1892:
 - Instituto Bacteriológico
 - Laboratório de Análises Químicas e Bromatológicas
 - Rede Estadual de Saúde
- ☐ Em 1940 passou a se chamar Instituto Adolfo Lutz





- ❑ Órgão da administração direta da Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo
- ❑ Coordenadoria de Controle de Doenças
 - ◆ IAL ◆ CVS ◆ CVE
- ❑ Integrante do:
 - Sistema Nacional de Laboratórios de Saúde Pública
 - Sistema Nacional de Vigilância Sanitária



Vigilância Sanitária

Lei nº 8080/1990 – Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências

Conjunto de ações capaz de eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde.



Sistema Nacional de Vigilância Sanitária

Lei nº 9.782/1999 – *Define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária, cria a Agência Nacional de Vigilância Sanitária e dá outras providências*

- **Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA**
- Conselho Nacional de Secretários Estaduais de Saúde – CONASS
- Conselho Nacional de Sec. Municipais de Saúde – CONASEMS
- **Centros de Vigilância Sanitária Estaduais, do Distrito Federal e Municipais (VISA)**
- **Laboratórios Centrais de Saúde Pública – LACEN**
- **Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde – INCQS**
- Fundação Oswaldo Cruz – FIOCRUZ
- Conselhos Estaduais, Distrital e Municipal de Saúde, em relação às ações de vigilância sanitária.



Vigilância Sanitária de Alimentos

Regulamentação, fiscalização e monitoramento



Cadeia produtiva e de distribuição



Oferecer alimentos seguros e valor nutritivo adequado



Pontos básicos da VISA:

Qualidade / Segurança / Controle

Modelo de Controle adotado no Brasil:

Misto = Pré-mercado + Pós mercado



Vigilância no Pré-mercado

- ☐ Autorização de funcionamento dos estabelecimentos
- ☐ Regulamentação
- ☐ Registro de produtos
- ☐ Aprovação da rotulagem
- ☐ Análise documental
- ☐ Burocrático e sem transparência



Vigilância no Pós-mercado:

- ☐ Monitoramento
- ☐ Controle do risco: Avaliação / Gestão / Comunicação
- ☐ Informação para o consumidor
- ☐ Investigação de surtos
- ☐ Qualificação técnica
- ☐ Pactuação e divulgação das ações



AÇÕES PROGRAMADAS

Monitoramentos da ANVISA

- PATEN
- PROMAC
- PRO IODO
- Vegetais minimamente processados

Programas Estaduais

- Programa Paulista de Análise Fiscal de Alimentos

Programas Municipais



PRINCIPAIS OBJETIVOS DOS PROGRAMAS

- Monitorar a qualidade sanitária dos alimentos produzidos e consumidos pela população.
- Detectar irregularidades nos produtos e nos estabelecimentos responsáveis por sua comercialização e fabricação, aplicando-se a legislação sanitária.
- Identificar os setores produtivos que necessitam de intervenção institucional de abrangência estadual e/ou nacional em caráter preventivo.



AÇÕES NÃO PROGRAMADAS

- ☐ Início da fabricação de um alimento
- ☐ Inspeção sanitária
- ☐ Incidente / Acidente
- ☐ Denúncia / Reclamação do consumidor
- ☐ Poder Judiciário e Ministério público



Modalidades de Análise

- **FISCAIS:** Vigilâncias Sanitárias
- **Controle:**
 - Registro no MS
 - Alimentos dispensados de registro
 - Alimentos importados
- **Orientação:** Situações especiais de VISA, PROCON, Exportação, Concorrências públicas, Poder Judiciário e particulares.



Objeto de análise

Dizeres de rotulagem:

- Principal meio de comunicação entre o fabricante e o consumidor sobre o conteúdo do alimento e a presença de substâncias associadas a risco à saúde.
- Maior índice de não conformidades nos alimentos

Conteúdo da embalagem (alimento):

- Ensaios microbiológicos
- Ensaios microscópicos
- Ensaios sensoriais
- Ensaios físico-químicos
- Ensaios imunoquímicos e moleculares



Rotulagem de Alimentos Embalados

- Rotulagem geral
- Informação Nutricional
- Informação Nutricional Complementar
- Requisitos Específicos



Rotulagem Geral

Decreto Lei Federal nº 986/69:

Declaração de aditivos / Registro no MS

Lei nº 8.079/1990 - Código de Defesa do Consumidor:

Art. 31: A oferta e apresentação de produtos ou serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidades, composição, preço, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores.



Rotulagem Geral

Resolução RDC nº 340/2002 da ANVISA/MS:

Alimentos que contenham Corante Tartrazina – Nome do corante por extenso na lista de ingredientes.

Lei 10.674/2003:

“Contém glúten” ou “Não contém glúten”

Resolução RDC nº 26/2016 da ANVISA/MS:

Alerta sobre a presença de componentes alergênicos – Intencional ou por contaminação



Rotulagem Geral – Resolução RDC nº 259/2002

Princípios gerais: Os alimentos embalados não devem ser descritos ou apresentar rótulos que:

- ☐ Utilize vocábulos, sinais, denominações, ilustrações ou outras representações que possam tornar a informação falsa, incorreta ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento.
- ☐ Atribua efeito ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas.
- ☐ Destaque a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios do alimento.
- ☐ Indique que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas.
- ☐ Aconselhe seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou como ação curativa. (Ver declarações funcionais Resoluções 16, 17, 18 e 19/99)



Rotulagem Geral – Resolução RDC nº 259/2002

Dizeres Obrigatórios:

- Denominação de venda do alimento
- Lista de ingredientes – exceto quando ingrediente único
- Conteúdo líquido
- Identificação da origem
- Identificação do lote
- Prazo de validade
- Instruções sobre preparo e uso, quando necessário
- **Rotulagem facultativa:** Pode constar sempre que não esteja em contradição com os requisitos do regulamento
- **Denominações de qualidade:** somente quando estabelecidas no regulamento específico → facilmente compreensíveis → não devem levar o consumidor a equívocos ou enganos



Informação Nutricional – RDC nº 359 e 360/2003

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção g ou mL (medida caseira)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	... kcal = ... kj	
Carboidratos	g	
Proteínas	g	
Gorduras totais	g	
Gorduras saturadas	g	
Gorduras <i>trans</i>	g	(não declarar)
Fibra alimentar	g	
Sódio	mg	
Outros minerais ⁽¹⁾	mg	
Vitaminas ⁽¹⁾	mg	
? Não contém quantidade significativa de (valor energético e/ou nome(s) do(s) nutriente(s). ?		

* Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 kj.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas



Informação Nutricional Complementar

Resolução RDC nº 54/2012 da ANVISA/MS

Qualquer representação que afirme, sugira ou implique que um alimento possui propriedades nutricionais particulares, especialmente, mas não somente, em relação ao seu valor energético e/ou seu conteúdo de proteínas. Gorduras, carboidratos e fibra alimentar, assim como ao seu conteúdo de vitaminas e minerais.

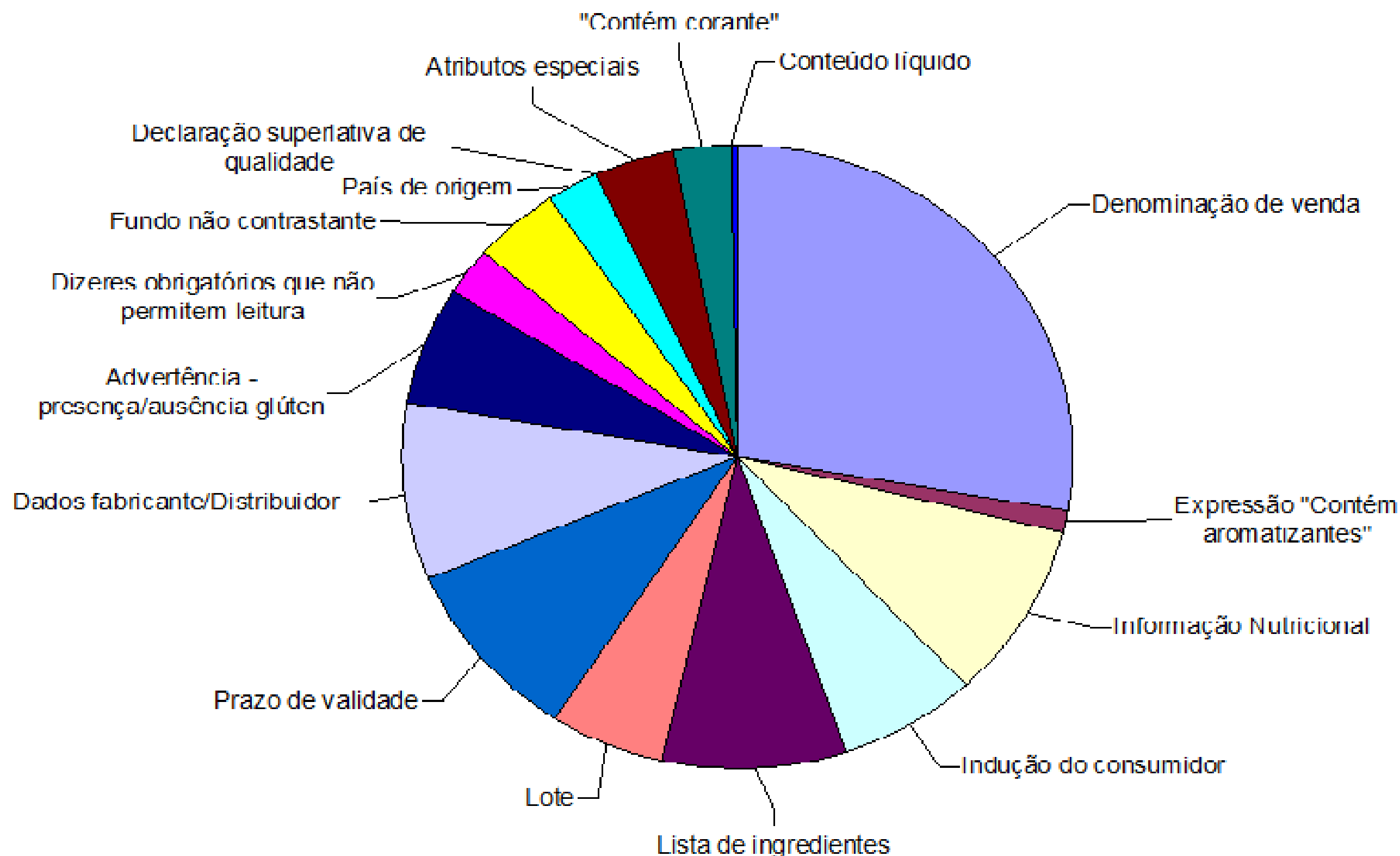
➤ **Opcional para os alimentos em geral**

➤ **Não é permitida em:**

- Bebidas alcoólicas / Especiarias / Vinagres
- Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia
- Café, erva-mate, espécies vegetais para preparo de chás e outras ervas, sem adição de ingredientes que forneçam energia.



Não Conformidades – Dizeres de Rotulagem





“Nascer é uma possibilidade.

Viver é um risco.

Envelhecer é um privilégio.

Transformar depende da vontade.

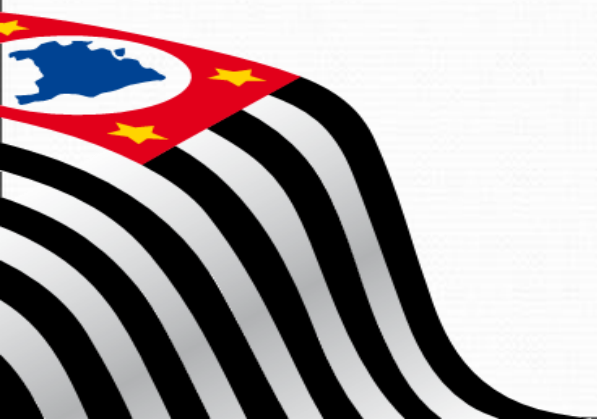
Realizar é nossa responsabilidade.”



Obrigada!

alimentos@ial.sp.gov.br

Fone: (11) 3068-2927



**SECRETARIA
DA SAÚDE**

